LOFRA TECNO

MANUAL DE INSTRUÇÕES DOS FORNOS

- FL76
- FL90
- FDL76

INSTRUÇÕES E RECOMENDAÇÕES PARA INSTALAÇÃO, UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO DOS FORNOS

MANUAL DE INSTRUÇÕES FORNOS LOFRA

Built-in - Embutir

Prezado Cliente

Muito obrigado por ter escolhido um produto da marca LOFRA.
Para otimizar o uso do seu novo produto lhe recomendamos a leitura atenta desse Manual de Instruções.
O Manual de Instruções é um guia eficaz para a instalação, para o uso e para a manutenção deste seu novo produto.

Boa leitura

LOFRA Sud America Ltda.

SEGURANÇA

Antes de iniciar a utilização do forno, recomendamos que leia atentamente as orientações contidas neste Manual de Instruções, isto garantirá uma utilização racional e segura do seu novo aparelho, bem como, oferece informações de fundamental importância para sua instalação, limpeza e manutenção. Este Manual descreve as características de diversos modelos de fornos LOFRA, siga apenas as orientações inerentes ao seu modelo específico.

 Este equipamento foi projetado para uso DOMÉSTICO.

 IMPORTANTE!

Todas as operações de instalação, regulagem, transformação e manutenção devem ser executadas por profissionais habilitados de acordo com as informações contidas neste Manual e de acordo com as Normas vigentes neste país. A LOFRA exime-se de qualquer responsabilidade pelo descumprimento desta exigência.

- Os dados relativos ao modelo, características técnicas e número de série do aparelho encontram-se na Etiqueta de Identificação, fixada na cavidade interna do forno, de fácil acesso, ao abrir a porta do aparelho.
- Não remova a Etiqueta de Identificação do aparelho, esta assegura a garantia, a rastreabilidade e as informações pertinentes para a eventualidade de possíveis manutenções.
- Quando acionar a Assistência Técnica Autorizada LOFRA, tenha a mão a Nota Fiscal de aquisição do produto, ela é necessária para a efetivação da garantia do aparelho.

Antes de executar qualquer manutenção ou transformação certifique-se que a energia elétrica de alimentação do aparelho foi interrompida. Caso haja a necessidade de substituição de componentes e/ou acessórios, usar exclusivamente peças originais LOFRA. Para qualquer intervenção técnica acionar somente o Serviço Autorizado LOFRA.

• Recomenda-se conservar o Manual de Instruções próximo ao forno, de modo que possa sempre ser consultado, seja para sua operação ou manutenção e ainda para controlar a periodicidade da manutenção preventiva. Periodicidade recomendada – anual.

• Antes de por o aparelho em funcionamento, remover a película plástica que protege os componentes de aço inox (quando houver). Recomenda-se o máximo cuidado nesta operação para evitar danos aos componentes protegidos.

• Antes de usar o aparelho pela primeira vez, interrompa o fornecimento de energia elétrica do forno, desligando o disjuntor, isto dever se repetir sempre que for necessário limpar ou realizar qualquer manutenção no forno. Remova eventuais fragmentos de embalagem e acessórios e realize a limpeza interna do forno com água morna e detergente neutro enxugando-o em seguida com um pano úmido. Os acessórios também devem ser lavados com água morna e detergente neutro e secá-los completamente com pano macio.

• Antes de fazer o primeiro uso do forno, recomenda-se fazê-lo funcionar por aproximadamente uma hora na potência máxima; esta operação garante a queima de resíduos de adesivo e graxas de processo, presentes nos componentes internos do forno. Durante esta operação a área deve estar bem ventilada para a exaustão dos fumos resultantes do primeiro aquecimento.

⚠ **Durante o funcionamento as partes externas tornam-se aquecidas, recomenda-se, portanto, que se mantenham crianças e/ou pessoas não habilitadas não permaneçam próximas do aparelho para evitar possíveis acidentes. É recomendável ainda que estes não façam uso dos comandos eletro/eletrônicos do forno.**

⚠**Fique atento para que as crianças não toquem na superfície do aparelho e nem permaneçam próximo do mesmo quando em funcionamento ou desligado, porém ainda quente.**

⚠ **Não se deve apoiar ou pousar recipiente e alimentos sobre a porta aberta do forno, este ato pode causar sérios danos às dobradiças do forno.**

⚠ **Quando estiver fazendo uso de óleos e gorduras nas receitas, observe atentamente o processo de tempo em tempo,**

pois estes ingredientes são altamente inflamáveis, gerando risco de incêndio.

⚠ **Quando o forno não estiver sendo utilizado, certifique-se que os indicadores de função estão na posição zero.**

⚠ **Para evitar danos ao revestimento esmaltado da cavidade interna do forno, evite apoiar recipientes em alumínio diretamente sobre o fundo ou revestir seu interior com folhas de alumínio.**

Não descarte a embalagem, acessórios ou outros materiais provenientes do forno no meio-ambiente. Use os contentores de coleta seletiva para o descarte de materiais, garantindo assim a reciclagem dos materiais.

- Durante o cozimento, os alimentos são desidratados e a umidade resultante deste processo é insuflada através dos dutos de exaustão do forno; esta umidade poderá condensar-se em forma de gotículas de água na parte frontal do forno. Remova a umidade acumulada com um pano macio, evitando o escorrimento e eventuais manchas.

CARACTERISTICAS E DIMENSÕES

		FL 76	FL 90	FDL 76 Duplo
Dimensões Nicho	Largura (mm)	724	858	724
	Altura (mm)	614	614	1135
	Profundidade (mm)	565	585	565
	Abertura no fundo do móvel (mm)	80x560	80x560	80x560
Dimensões Internas	Largura (mm)	550	684	550x2
	Altura (mm)	408	408	408x2
	Profundidade (mm)	400	430	400x2
	Volume (litros)	90	120	90
Acessórios	Prateleira simples	02	02	04
	Prateleira 1 suporte	--	01	--
	Bandeja com grelha	01	01	01
Componentes elétricos	Grill (kW)	2,0	2,3	2,0 – 2,0
	Super grill (kW)	2,8	3,5	2,8
	Resistência superior (kW)	0,8	1,2	0,8
	Resistência inferior (kW)	1,25	1,25	1,25
	Resistência circular (kW)	2,35	2,35	2,35
	Lâmpada + ventilador (kW)	0,1	0,1	0,15
	Potência total (kW)	3,7	3,7	5,8
Temperatura máxima (°C)		250	250	250
Número de funções		10	10	5 (inferior) 10 (superior)

1. INSTALAÇÃO

 ADVERTÊNCIA

Antes da instalação certifique-se de que as condições elétricas são correspondentes às indicadas na etiqueta de identificação do aparelho (220V/60 hz).

Certifique-se de que a chave disjuntora e a rede elétrica estão corretamente dimensionadas através dos dados constantes na Etiqueta de Identificação e neste Manual de Instruções (página 6).

1.1 POSICIONAMENTO DO FORNO

O aparelho pode ser instalado sob um tampo ou balcão, ou ainda, numa coluna. As respectivas dimensões para efetuar a instalação são descritas nos desenhos a seguir.

Não fazer alavanca através da porta durante o processo de instalação do aparelho.

Recomenda-se a remoção da(s) porta(s) durante o processo de instalação do aparelho.

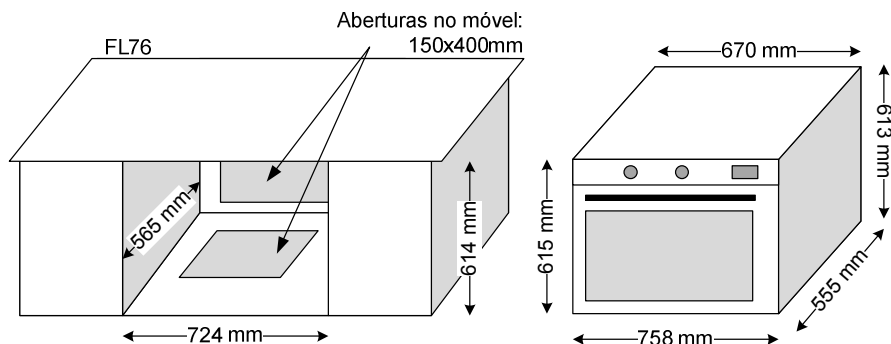
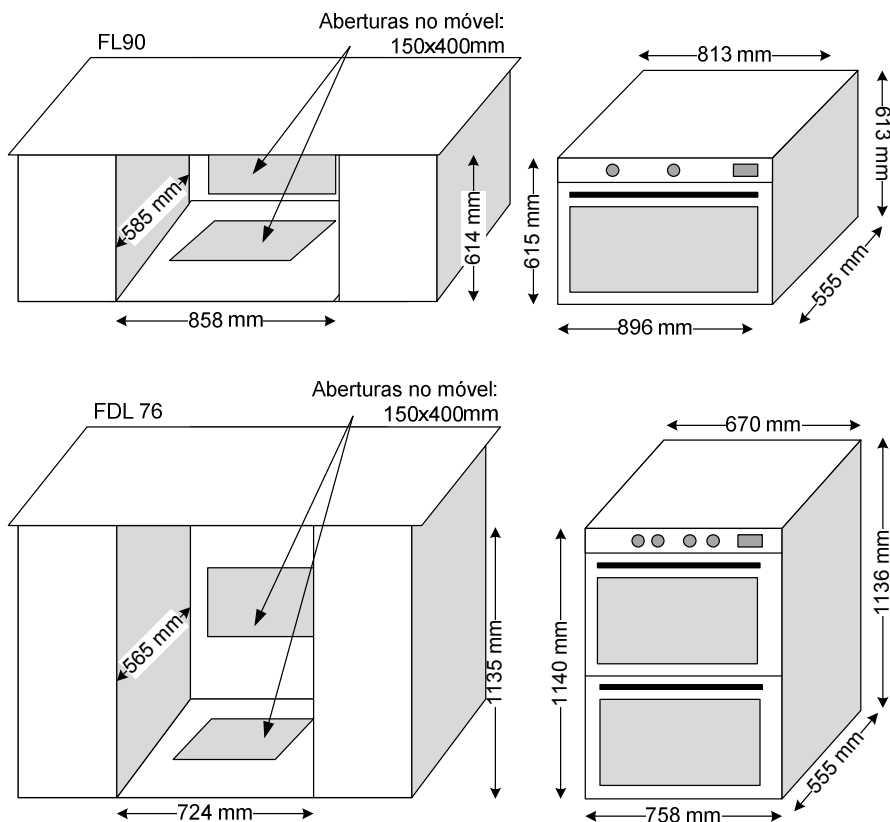
FL90

Aberturas no móvel:
150x400mm

585 mm
614 mm
858 mm
813 mm
613 mm
615 mm
555 mm
896 mm

FDL 76

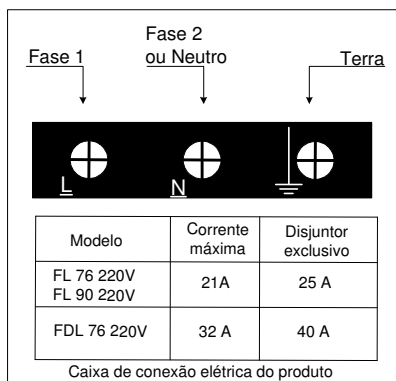
Aberturas no móvel:
150x400mm

565 mm
1135 mm
724 mm
670 mm
1136 mm
1140 mm
555 mm
758 mm

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

A conexão do forno à rede elétrica deve ser realizada através da caixa de conexão elétrica localizada na parte posterior do forno sob o tampo, a bitola (seção transversal) em relação ao comprimento devem ser conforme especificado na tabela. O instalador deve prever a ligação do forno através de um disjuntor específico e de fácil acesso próximo ao aparelho.

Modelo	Corrente máxima	Disjuntor exclusivo
FL 76 220V FL 90 220V	21A	25 A
FDL 76 220V	32 A	40 A

Caixa de conexão elétrica do produto

O fio terra não pode ser

interrompido em hipótese alguma e deve estar conectado a um aterramento eficiente.

A LOFRA declina de qualquer responsabilidade por danos gerados ou sofridos pela inobservância destas advertências que estão de acordo com a norma vigente.

ATENÇÃO: O aparelho deve estar ligado a um aterramento eficiente, a atendimento desta norma é obrigatória.

IMPORTANTE: Não sub-dimensionar a rede de alimentação e o conector de ligação do forno (verificar tabela).

Todos os modelos de fornos estão disponíveis somente na tensão 220V.

ADVERTÊNCIA:

Antes de executar qualquer manutenção ou transformação no aparelho interrompa a alimentação elétrica através da desconexão do cabo de alimentação e/ou desligamento da chave disjuntora.
Quando houver necessidade de substituição de peças ou acessórios, utilize exclusivamente componentes originais LOFRA.
Todas as operações acima indicadas devem ser realizadas por profissionais qualificados e segundo as normas específicas vigentes.

Limpeza e manutenção

Peças Inox

A limpeza é essencial para preservar a beleza deste novo produto. O segredo da limpeza e manutenção está no uso de produtos e procedimentos corretos e no cuidado com que você trata o produto.
Mesmo no caso de sujeirinhas mais resistentes, experimente começar a limpeza com o método mais suave, repita a operação um número razoável de vezes, antes de recorrer a métodos mais severos.
Quanto menor a periodicidade menor será a dificuldade para realizar a higienização do aparelho.

⚠ A água, além do cloro contém partículas minerais que ficam na superfície do aço em grandes concentrações, tais partículas tornam-se visíveis na superfície brilhante e reflexa à luz, este é um efeito chamado mancha d'água. Trata-se de uma mancha esbranquiçada, e de difícil remoção, para elimina-la será necessário a repetição sucessiva dos procedimentos de limpeza descritos neste manual (página 08).

⚠ A não remoção de materiais ou substâncias depositadas sobre o inox poderá acarretar em pontos de corrosão, A limpeza freqüente é sempre recomendada para uma melhor resistência destes materiais.

Limpeza de rotina

Os melhores produtos para conservar o aço inox são água e os detergentes suaves e neutros aplicados com um pano macio.
Depois basta enxaguar com um pano molhado na água, preferencialmente morna, e secar com um pano macio.
A secagem é extremamente importante para evitar o aparecimento de manchas na superfície do produto.
Essa limpeza rotineira remove facilmente as sujeiras mais comuns e seu uso constante, frequentemente remove as sujeiras mais intensas, fazendo com que as manchas da superfície do aço inox desapareçam completamente.

Manchas leves

Quando a limpeza de rotina não for suficiente, aplique saponáceo líquido, usando um pano macio para aplica-lo na superfície inox. Faça-o sempre da maneira mais suave possível, utilizando passadas longas e uniformes, no sentido do acabamento escovado.
Evite esfregar em movimentos circulares. Depois é só enxaguar com um pano molhado em água, preferencialmente morna, e secar com pano macio.

Marcas de dedos

Remova com um pano macio, toalha de papel ou lenço umedecido.

Brilho

Após o processo de limpeza, recomenda-se utilizar um polidor de metais para dar brilho à superfície inox.

Peças esmaltadas

- Devem ser limpas com pano úmido, detergente neutro e/ou saponáceo líquido, tendo o cuidado de eliminar eventuais crostas.

• A limpeza dos componentes do forno é facilitada, se efetuada com o compartimento ainda morno (função CLEAN, página 11).

Vidros (porta do forno)

• Os vidros devem ser limpos com pano macio e úmido e detergente neutro, os polidores de metais também podem ser utilizados.

• Limpe o forno após a utilização (função CLEAN), deste modo será possível limpar mais facilmente os resíduos dos alimentos, evitando que se queimem com a utilização subseqüente.

Utilizando o forno

A seguir descrevemos os procedimentos comuns aos fornos LOFRA.

Multifunções

Os fornos multifunções caracterizam-se pelo fato de que o calor no forno pode propagar-se de modo natural (estático ou convecção natural), forçado (através de um ventilador) e por raios infravermelhos (radiação) emitidos pelo grill elétrico.

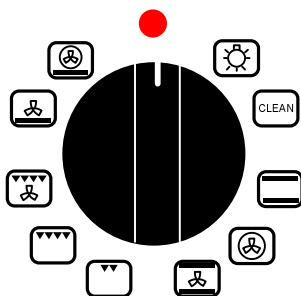
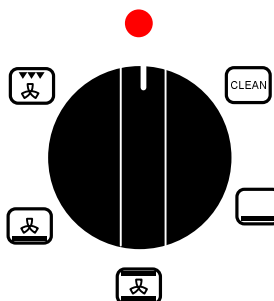
Funcionamento estático

O calor para o aquecimento do forno é gerado pelas resistências elétricas situadas nas regiões superior e inferior do forno, propagando o calor gerado de maneira natural; estas resistências podem funcionar de forma individual ou simultânea. Isto permite um cozimento homogêneo, como por exemplo, quando ao final do processo for necessário completar o cozimento superior ou inferior do alimento.
O termostato mantém a temperatura constante durante o processo de cozimento, podendo ser ajustado conforme tabelas das página 15.
Durante o processo de cozimento não recomenda-se abrir a porta do forno, somente quando indispensável e mais breve possível.
Ao longo do processo de cozimento nesta função, a desidratação do alimento é lenta e uniforme.

Funcionamento ventilado

O ar é aquecido por resistências e distribuido pelo forno através do ventilador localizado na parte traseira do forno, a circulação do calor ocorre de modo uniforme e rápido.
Esta função acelera o processo de cozimento se comparado com o tradicional (estático) em ambientes com temperaturas mais baixas (entre 10 e 20°C).
Nesta função o termostato também garante temperaturas constantes, quando pré-selecionadas, podendo ser ajustado conforme tabelas das página 15.
Esta função é ideal para descongelar e cozinhar diferentes tipos de alimentos simultaneamente sem que haja mistura de sabores e odores.

Em função desta característica pode-se obter através do seletor de funções, dependendo do modelo, diversas variações de cozimento com regulagem independente da temperatura através do termostato.

Seletor de funções

Seletor com 10 funções

Seletor com 5 funções

(Somente no modelo FDL76)

Simbolos utilizados

Luz do forno

CLEAN - Limpeza

O calor gerado para o aquecimento é o ideal para facilitar a limpeza das partes esmaltadas do forno em conjunto com o ajuste do temostato na mesma posição CLEAN.

Cozimento tradicional

O aquecimento é gerado na parte superior e inferior do forno, de maneira uniforme, envolvendo delicadamente os alimentos para cozinhá-los num modo constante e homogêneo.
Aconselhado para grandes peças de carne, como pernis, peru e lombo. Ainda indicado para bolos e doces com cobertura úmida e em geral para “fornadas” com um único tipo de alimento.

Cozimento com forno ventilado

O calor é gerado através de uma resistência circular posicionada na parte traseira do forno e propagado através do ventilador. Serve para garantir o aquecimento homogeneo ao se utilizar várias prateleiras. É um sistema de cozimento que permite o preparo simultâneo de até três pratos diferentes assados em 3 prateleiras diferentes.
Ideal para alimentos que requerem um cozimento externo maior que o interno em tempo reduzido.

Cozimento tradicional com forno ventilado

O calor é gerado através das resistências superior e inferior sendo homogeneizado através da ação do ventilador que permite um cozimento uniforme interno e externo dos alimentos, em tempos reduzidos.
Recomendado para preparos individuais.

Grill

O cozimento ocorre por irradiação infravermelha. Através da resistência do grill localizada na parte superior (teto) do forno.
Ideal para grelhar, dourar, gratinar e deixar cascas crocantes.

Super-grill

O cozimento ocorre por irradiação infravermelha. Através da resistência do grill mais a resistência superior acionadas simultaneamente, promovendo um aquecimento maior que o grill.

Super grill ventilado

O cozimento ocorre por irradiação infravermelha. Através da resistência do grill mais a resistência superior acionadas simultaneamente com o ventilador, potencializando a ação do grill.

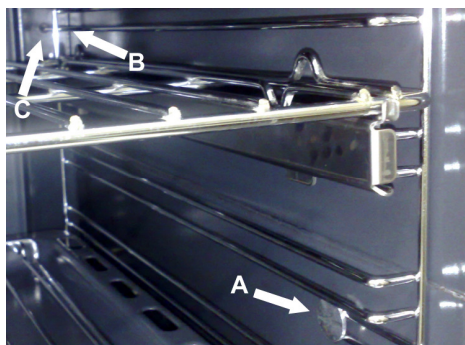
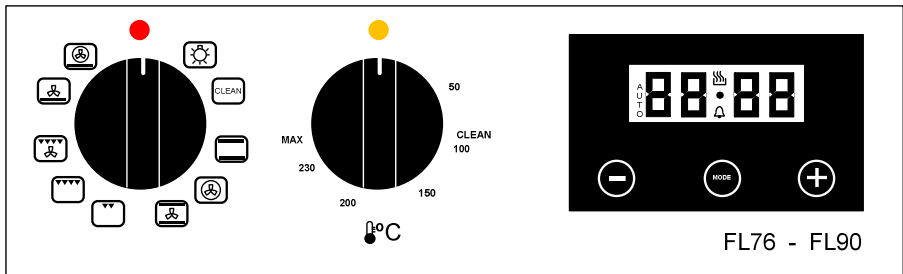
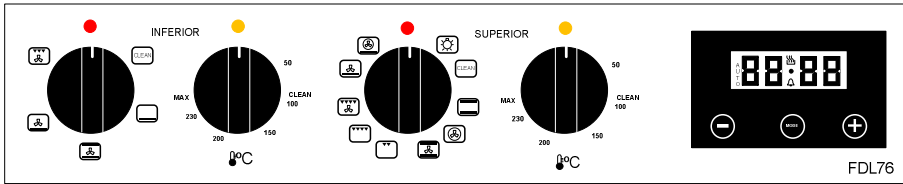
Aquecimento inferior ventilado

O calor gerado para o aquecimento do alimento provém da parte inferior (chão) do forno.
Indicado para aquecer alimentos pré-preparados ou para um toque final a um cozimento já feito.

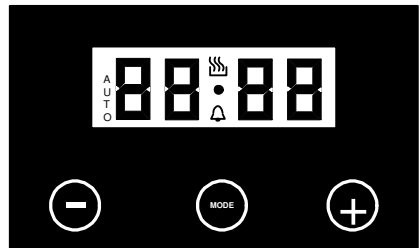
 Forno ventilado + aquecimento inferior

⚠ **ATENÇÃO: as partes acessíveis podem tornar-se muito quentes durante a utilização do Grill. Manter as crianças afastadas.**

Guias telescópicas

As guias telescópicas dão maior estabilidade aos acessórios do forno. As prateleiras e bandejas devem estar corretamente introduzidas sobre as guias.
Durante o cozimento e enquanto o forno permanecer quente, Aconselha-se a utilização de luvas térmicas para manusear os acessórios no interior do forno.
Para limpeza das grades laterais e guias telescópicas, basta remover todas as prateleiras e soltar os 2 parafusos "A" que fixam as grades a lateral do forno.
Na montagem da grade lateral, verificar o encaixe correto "B" da grade no furo de encaixe "C" e em seguida apertar os parafusos "A".

Painel Forno

Relógio eletrônico

No momento da primeira ativação o display permanece piscando.

Pressione + até ajustar a hora correta, em seguida pressione MODE para confirmar.

⚠ Após 7 segundos o ajuste do programador eletrônico fixa automaticamente a hora ajustada.

Ajuste do relógio

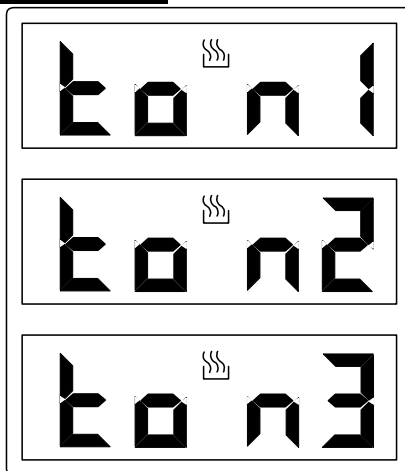
Pressionar os botões − + simultaneamente por 3s, ajustar à hora, pressionando “**+**” ou “**-**“ até ajustar a hora correta, em seguida pressione MODE para confirmar o ajuste.

⚠ O relógio possui contagem de 24 horas (ex.: 3 horas da tarde = 15:00).

A HORA DO DIA DEVE SER PROGRAMADA ANTES DE QUALQUER OUTRA FUNÇÃO.

Alterando o BIP (sinal sonoro) do programador

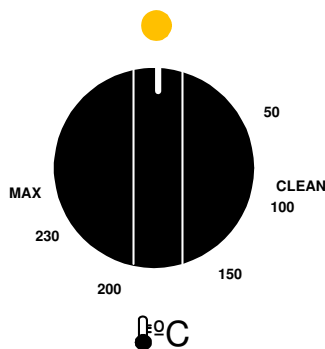
Pressionar − + simultaneamente por 3s, após pressione MODE e o display irá indicar o tom ajustado.

Para alterar o tom, pressione − e o display irá soar o novo bip, após ajustado o bip, pressionar MODE para confirmar a programação.

 Existem 3 tipos de sinal sonoro que poderão ser ajustados.

Ajuste da temperatura de funcionamento – "Termostato"

O calor para aquecer o forno é produzido por resistências elétricas situadas na parte superior (teto), na parte inferior (chão) e na parte posterior (fundos) do forno, tais resistências podem funcionar de forma simultânea ou individual.

Esta situação permite um cozimento homogêneo, por exemplo, quando um alimento necessita de mais calor na parte superior ou na parte inferior.

A temperatura poderá ser ajustada entre 50℃ a 250℃.

A lâmpada sobre o termostato indica a sua ação de liga e desliga, acusando que a resistência de aquecimento está acionada. Enquanto a temperatura interna do forno não for atingida a lâmpada permanece acesa.

Funcionamento Manual

Para ligar o forno de maneira rápida e fácil, selecione uma das funções e ajuste a temperatura. Automaticamente o forno entra em funcionamento, até que você o desligue manualmente.

Uso do conta-minutos (despertador)

⚠ Serve para marcar um tempo desejado, usando-se ou não o forno. Ao final do tempo programado soará um aviso sonoro. Se o forno estiver ligado, ele não desligará.

1. Com o forno desligado, pressione MODE até soar um bip, após pressione + até ajustar o tempo desejado.

Horas
Minutos
Função conta-minutos

⚠ O indicador da função contaminutos permanecerá intermitente durante o ajuste do tempo.

2. Após 7 segundos o display retorna para a função relógio e inicia a contagem regressiva do tempo ajustado, até atingir 0:00.

3. Ao expirar o tempo programado, no display o indicador permanecerá intermitente e ouve-se um sinal sonoro.

4. Para cancelar o sinal sonoro pressione .

- Para **pré-aquecer o forno**
  - programe o conta-minutos para 15 minutos.
  - Espere 7 segundos.
  - Selecione então a **função** e a **temperatura** de cozimento.
  - Após 7 segundos o pré-aquecimento será ativado.
  - Ao final dos 15 minutos do pré-aquecimento, soará o sinal sonoro.
  - Aperte MODE para cancelar o sinal sonoro.
  - Insira o alimento no forno.
  - Controle manualmente o tempo de cozimento, ou programe o tempo de cozimento desejado.

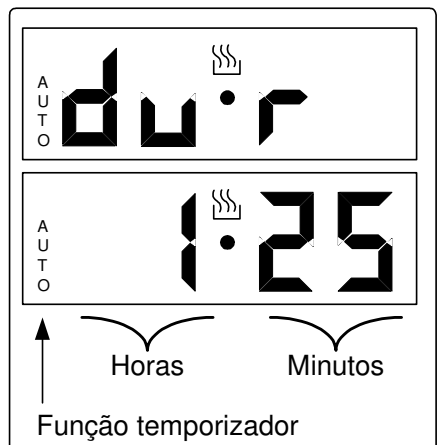
Cancelamento da programação do conta-minutos

Para cancelar a programação do conta-minutos, pressione .
O display irá indicar o tempo ajustado.

Pressione (−) até que o display "zere" o tempo.

Ajuste do Temporizador (Timer)

⚠ **Serve para programar o tempo de cozimento necessário. Ao final do tempo programado, soa o sinal sonoro e o forno desligará automaticamente.**

1. Pressione MODE até soar o bip.
2. Pressione novamente MODE o display irá indicar alternadamente

"dur", "0:00" e AUTO.

3. Pressione até ajustar o tempo desejado para o cozimento. Após 7 segundos o display retornará a função relógio e iniciará a contagem regressiva do tempo ajustado, até atingir 0:00.
4. Ao expirar o tempo programado, no display o indicador **"AUTO"** estara intermitente**.**
5. **O forno desliga-se automaticamente** e soa um sinal sonoro.
6. Para cancelar o sinal sonoro pressione .

⚠ Os programas configurados podem ser modificados a qualquer momento, pressione 2 vezes e o ajuste de um novo tempo de cozimento.

<u>Ajuste programado para início de funcionamento</u>

⚠ **Serve para retardar o início do cozimento, fazendo com que o forno ligue sozinho num horário programado e desligue-se automaticamente ao final do tempo de cozimento programado.**

Ex.: São **15h00min**. O usuário necessita assar um peru cujo tempo estimado de cozimento é de **3h20min** de duração. Ele deseja que o peru esteja pronto às **20h20min**. Deve então retardar o início do cozimento para as **17h00min.**

1. O relógio deve estar ajustado corretamente.
2. Pressione até soar o bip.
3. Pressione novamente e ajuste o tempo de cozimento ex:3:20, pressionando .
4. Pressione e o display irá indicar "end" e após a hora atual acrescida do tempo de cozimento ajustada, pressione até ajustar a hora final em que se deseja que o forno desligue.

5. Pressione para confirmar a programação.
6. O display permanecerá com a indicação “AUTO” informando que existe uma programação em andamento.

- O painel do forno indicará:
  - Display → Hora atual
  - E o indicador “AUTO” indicando ajuste programado de funcionamento.
- O forno permanecerá desligado e somente entrará em funcionamento no horário programado.
- Ao expirar o tempo programado, o display indicará **“AUTO”** ficará intermitente e soará um sinal sonoro. Para cancelar o sinal sonoro, pressione .

 Para cancelar a programação, pressione

 simultaneamente até soar o bip.

Substituição da lâmpada

Antes de iniciar o processo de substituição da lâmpada, desligue o disjuntor do forno.

1. Abra a porta do forno.
2. Desencaixe a lente de proteção da lâmpada, utilizando a ponta dos dedos.
3. Remova a lente de proteção da lâmpada.
4. Substitua a lâmpada por outra com as mesmas características.
5. Efetue a montagem fazendo o procedimento inverso.

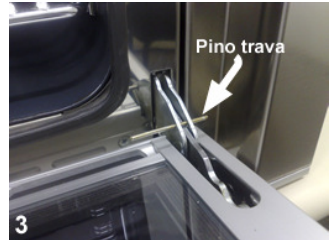
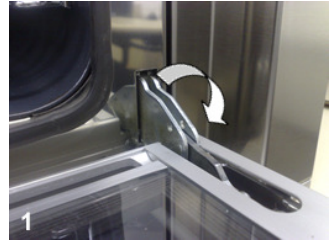
Somente peças originais de reposição deverão ser utilizadas nos fornos LOFRA.

Pratos a Assar e Cozinhar	**ºC**	**Posição prateleira (de baixo para cima)**	**Tempo de cozimento forno estático – minutos**	**Tempo de cozimento forno Ventilado – minutos**
CONFEITARIA				
“**Bolo**” – Doce à base de farinha, fécula de batata, ovos, açúcar e manteiga	170	3	50	35
Torta de maçã	180	3	50	35
“**Crostata**” – Doce de massa mole cozida no forno e geralmente coberta com marmelada	180	3	45	30
“**Focaccia**” – Pão achatado, temperado com óleo, posto para assar no forno ou sobre brasas	170	3	50	35
“**Ciambellone**” – Massa doce feita com farinha, ovos e açúcar, na forma de rosca, trança de pão	170	3	55	40
Biscoitos	180	3	35	25
Suspiros/Merengues	110	2 – 3	150	120
“**Bigné**” – Massa doce, pequena e redonda, assada no forno e recheada de creme, licor de ovos, etc.	175	3	35	20
Suflês	175	2	45	35
MASSAS				
Lasanhas	200	3	55	40
Canelones	180	3	55	40
Talharim ao forno	180	3	80	70

Pratos a Assar e Cozinhar	kg	ºC	Posição prateleira (de baixo para cima)	Tempo de cozimento forno estático – minutos	Tempo de cozimento forno Ventilado – minutos
CARNES					
Suína:					
Assado	1	190	3	100	90
Costeleta	1	180	2	75	60
Pernil	1,5	180	2	105	90
Salsicha	1,5	170	2	60	45
Bovina:					
Filé	1	170	2	90	75
Rosbife	1	180	3	65	45
Assado	1	180	3	105	90
Músculo	2	180	2	110	100
De Carneiro:					
Pernil	1	200	3	115	95
Paleta	1	175	2	85	70
Caça:					
Faisão	1	200	2	95	70
Lebre	2	175	2	90	75
Coelho	2	175	2	110	100
Aves:					
Peru	1,5	180	3	85	70
Galinha D'Angola	1	180	3	85	65
Pato	2	180	2	110	90
Frango	1	175	3	90	75
PEIXE					
Tainha, Dourado, Atum	1	160	3	60	50
Salmão, Garoupa, Congrio	1,5	180	2	60	45
Linguado gratinado, Pescada	1	200	2	35	25
VARIEDADES					
Pizza Napolitana		200	3	30	20
Maçãs ao forno		180	2	70	60

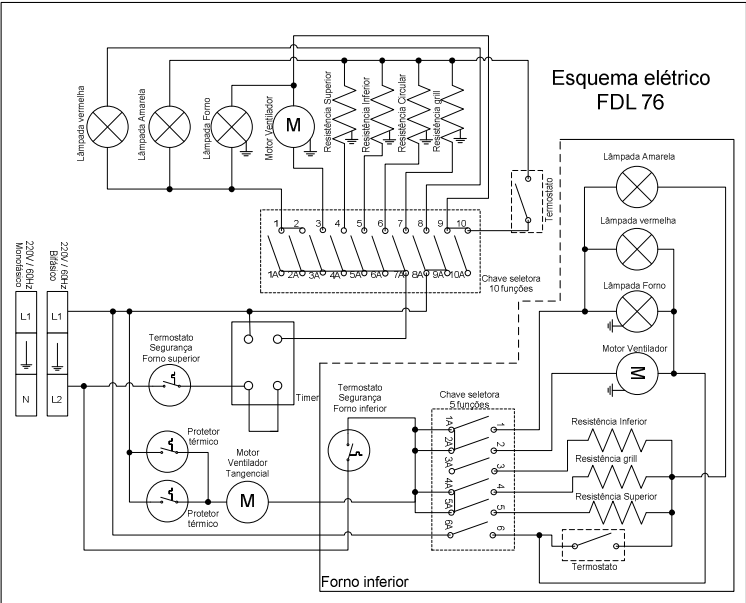
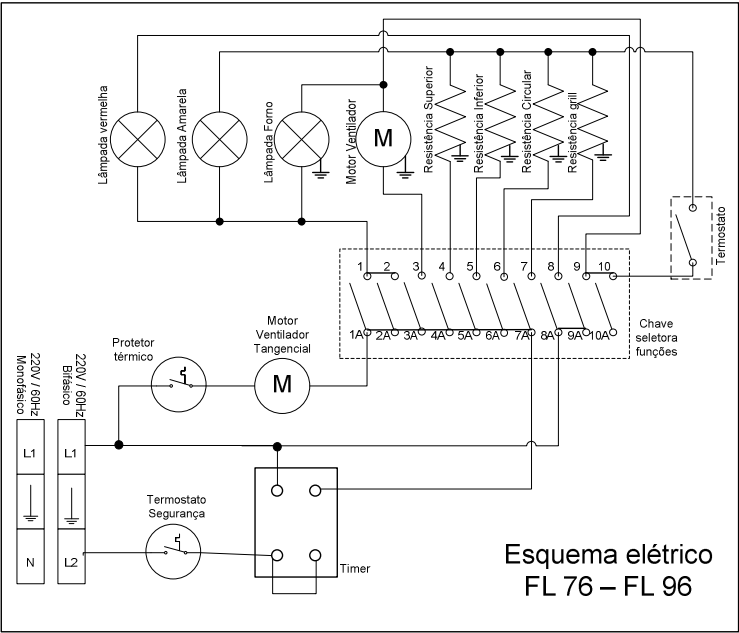
Desmontagem e montagem da porta do forno

Para facilitar o processo de limpeza e acesso aos componentes internos do forno é possível remover a porta, conforme descrição:

1. Abrir totalmente a porta do forno.
2. Inserir um pino trava adequadamente na dobradiça da porta.
3. Ambos os lados (dobradiça direita e esquerda) devem estar devidamente travados.
4. Suspender e puxar simultaneamente a porta para a sua completa remoção.
5. Para a recolocação da porta, seguir a descrição inversa, observando que a parte rebaixada das dobradiças da porta encaixe corretamente na cavidade do forno.
6. Antes de fechar a porta certifique-se de que os pinos de travamento das dobradiças sejam removidos de ambos os lados.

Limpeza do forno – Função Clean

Para efetuar a limpeza a vapor do forno siga os seguintes passos:

1. Remova as prateleiras e acessórios do forno, voce pode lava-las em uma lava-louças ou manualmente.
2. Colocar na base interna do forno um recepiente apropriado com 500ml de agua limpa, poderá ser utilizado a bandeja esmaltada que acompanha o forno.
3. Feche a porta do forno, selecione a função “CLEAN” na chave seletora de funções e no termostato.
4. Ligue o forno por cerca de 30 minutos (se preferir utilize o temporizador para indicar o tempo final.
5. Após transcorrido os 30 minutos, desligue o seletor de funções e o termostato, espere entre 5 e 10 minutos para que o forno esfrie a uma temperatura segura para efetuar a limpeza interna.
6. Com um pano macio e umido em agua morna e detergente, passe por toda a estensão da cavidade removendo os residuos de gordura, repita este processo até remover todos os resíduos, deixando a cavidade do forno limpa.
7. Recoloque todos as grades e acessorios limpos dentro do forno.

Esquema elétrico

CERTIFICADO DE GARANTIA

Garantia Contratual (um ano)
A LOFRA garante este produto, conforme identificado na nota fiscal de venda ao consumidor final, contra qualquer defeito de fabricação que se apresente no período de um ano, contados a partir da data de sua entrega, tendo como base o recibo constante na nota fiscal.

Garantia Legal (90 dias)
Vidros, peças plásticas e lâmpadas, são garantidos contra defeitos de fabricação pelo prazo legal de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega do produto ao consumidor tendo como base o recibo constante, na nota fiscal.

São condições desta garantia

1. Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço de Atendimento ao Consumidor LOFRA.
2. Esta garantia abrange a troca gratuita das partes, peças e componentes que apresentarem defeitos de fabricação, além da mão-de-obra utilizada no respectivo serviço.
3. Os serviços mencionados no presente certificado serão prestados apenas no perímetro urbano das cidades onde se mantiver o Serviço Autorizado LOFRA. Nas demais localidades, onde o fabricante não mantiver Serviço Autorizado, os defeitos deverão ser comunicados ao revendedor, sendo que neste caso as despesas decorrentes de transporte do produto, seguro, bem como despesas de viagem e estadia do técnico, quando for o caso, correrão por conta do consumidor, seja qual for a natureza ou época do serviço.
4. Esta garantia perderá totalmente sua validade se ocorrerem quaisquer das hipóteses a seguir expressas: se o produto for utilizado em desacordo com as instruções constante no Manual de Instruções; se o produto for consertado ou ajustado por pessoa não autorizada pelo fabricante; se o produto for ligado em tensão elétrica diversa da recomendada no Manual de Instruções; se o defeito apresentado for causado pelo

consumidor, terceiros estranhos ao fabricante, por acidentes ou em decorrência do mau uso do produto.

5. Para que os produtos sejam cobertos pela garantia, é indispensável que a instalação seja feita pelo Serviço Autorizado LOFRA.

6. Em nenhuma hipótese são cobertas pela garantia as despesas decorrentes da preparação do local para ligação do produto (ex.: rede elétrica, rede de gás, aterramento, etc.), sendo estas de total responsabilidade do consumidor.

Expirado o prazo de vigência desta garantia, cessará toda a responsabilidade do fabricante, quanto a validade dos termos estipulados neste certificado.

A LOFRA Sud America Ltda. se reserva o direito de modificar os produtos (características e/ou componentes) sem prévio aviso.

Caso você permaneça com alguma duvida contate o nosso SAC – Serviço de Atendimento ao Consumidor LOFRA.

Guarde a nota fiscal de compra. A garantia só é válida mediante sua apresentação ao Serviço Autorizado no ato do atendimento.

Anotações úteis:

Anote aqui os dados que poderão ser úteis no futuro.

Dados constantes na nota fiscal

Loja: ______________________________

Número da Nota Fiscal: ______________________________

Data de aquisição: ______________________________

Dados da etiqueta de identificação do produto:

Modelo: ______________________________

Número de série: ______________________________

Dados do Instalador

Empresa: ______________________________

Telefone: ______________________________

Data de instalação: ______________________________

Nome do técnico instalador: ______________________________

____

LOFRA Sud America Ltda.
Rua Tomazina, 79
Pinhais – PR – Brasil
CEP: 83.325-040

Setembro/09